CAP Cuisine

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

Le(la) cuisinier(ère) réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il maîtrise les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors- d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'apprentissage, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Accessible en contrat d'apprentissage

PREREQUIS, MODALITES D'ACCES

- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et être mobile.
- Participation à une information collective, tests et entretien de motivation.

OBJECTIFS

- Assurer la production culinaire chaude et froide, le conditionnement et la distribution

APTITUDE

- Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté et de l'hygiène sont indispensables pour répondre efficacement aux exigences du métier.

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES

Apports technologiques et professionnels :

- Cuisine pratique et technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Hygiène alimentaire
- Approvisionnement et organisation de la production culinaire
- Connaissance des produits culinaires

Apports généraux en relation avec les activités professionnelles :

- Français, Histoire-géographie – Enseignement moral et civique,
- Mathématiques et sciences,
- Langue vivante.
- Prévention, Santé et Environnement
- EPS

METHODES MOBILISEES

- Présentiel et distanciel
- **C**ours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement accessible à distance

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Formation continue : Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans. Le parcours de formation est adapté en fonction du profil et des compétences du candidat.

Formation en apprentissage : L'inscription est possible de mars à décembre de l'année en cours. Autre cas nous contacter.

TARIF(S)

Coût de formation : 6500€, prix indicatif– Selon votre statut contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Evaluations formatives en cours de formation.
Validation par un Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 en épreuves terminales.

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Second de cuisine
- Chef de partie
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- Certification Professionnelle Cuisinier en Desserts de Restaurant.

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations pour les personnes en situation de handicap, veuillez contacter nos co-référentes handicap :
  - **Céline BRARD** (référente handicap pour les formations liées aux services aux personnes) : celine.brard@mfr.asso.fr - 02.33.35.75.76
  - **Anne-Sophie GUILLEMETTE** (référente handicap pour les formations liées à la restauration) : as.guillemette@mfr.asso.fr - 02.33.35.75.76

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Clément ROGER, Formateur,
Marie SANSON, Directrice Adjointe
Tél. : 02.33.35.75.76 -
Mail : clement.roger@mfr.asso.fr

Mail : mfr.argentan@mfr.asso.fr
Web : www.mfrtrunargentan.fr
SIRET : 780 984 21 70 0015 APE : 8531Z

Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR-Code

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date d'enregistrement de la certification : 15/11/2023
RNCP 38430